

Cocadas algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
3 taza/s Harina integral - de trigo orgánica super-fina
0,50 taza/s Harina algarroba
1 taza/s Coco - rallado
0,50 cucharadita/s Bicarbonato
3 Manzanas
3 cucharada/s Miel
1 cucharadita/s Vainilla
Leche soja - cantidad necesaria

ELABORACIÓN

Mezclar las harinas con el coco y el bicarbonato. Disponer en forma de corona y ubicar en el centro las manzanas ralladas, previamente mezcladas con la miel y la vainilla. Unir todos los ingredientes, agregando la leche de soja en cantidad necesaria para lograr una pasta bien consistente. Ubicar en una manga con boquilla rizada y gruesa y practicar copetes sobre placas aceitadas y enharinadas. Cocinar en horno de temperatura máxima durante 10 minutos aproximadamente. Retirar, dejar entibiar y disponer sobre rejilla, hasta que enfríen. Llevar a la heladora o en cubiteras; mezclar antes que congele, para evitar que cristalice.